بیف کوفتے

کوفتوں کے اجزاء:

بیف قیمہ 500گرام

دھنیا پودینہ آدھا کپ

پیاز(چوپ) 1کپ

ہری مرچ 2-3

خشخاش پاؤڈر 1چائے کا چمچ

نمک حسبِ ذائقہ

بھونے چنے کا پاؤڈر 3کھانے کے چمچ

زیرہ پاؤڈر 1چائے کا چمچ

ادرک لہسن پیسٹ 1چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

لال مرچ 1چائے کا چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

کھانے کا تیل حسبِ ضرورت (فرائی کرنے کے لئے)

گریوی بنانے کے اجزاء:

کھانے کا تیل آدھا کپ

ثابت گرم مصالحہ 1چائے کا چمچ

لہسن ادرک پیسٹ 1کھانے کا چمچ

پیازکا پیسٹ آدھا کپ

ٹماٹر(پِسے ہوئے) آدھا کپ

نمک حسبِ ذائقہ

دھنیا پاؤڈر 1چائے کا چمچ

ہلدی آدھا چائے کا چمچ

لال مرچ 1کھانے کا چمچ

دہی 1کپ

(پانی 1.5(ڈیڑھ کپ

ہری مرچ،ہرا دھنیا گارنش

ترکیب:

کوفتے کے سارے اجزاء چوپر میں ڈال کر اچھی طرح باریک کر لیں ۔ اب اس مکسچر سے کوفتے بنا کر فرائی کر لیں ۔

گریوی بنانے کے لئے ایک برتن میں کھانے کا تیل گرم کر لیں ، اس میں ثابت مصالحہ ، ادرک لہسن پیسٹ ، پیاز کا پیسٹ ، پِسے ہوئے ٹماٹر ڈال کر تھوڑی دیر پکا لیں ۔ اب اس میں نمک، دھنیا پاؤڈر،ہلدی پاؤڈر، لال مرچ، دہی ڈال کر 5سے7منٹ پکا لیں ۔ اب اس میں تیار کئے ہوئے کوفتے اور پانی ڈال کر 10سے12منٹ تک پکا لیں ۔ ہری مرچ اور ہرے دھنیے کی گارنش کر کے روٹی کے ساتھ سرو کردیں

0307-8162003